



CHÂTEAU GIGOGNAN

Châteauneuf du Pape - Cuvée Stéphane Hénin - 2017

Cépages et Terroir

75% Grenache noir, 25 % Mourvèdre

Sol argilo calcaire recouvert de galets roulés

15% vol.

Vinifications

Cette cuvée d'exception est vendangée en caisses avec tri rigoureux à la vigne et au chai. Raisins égrappés, fermentation en cuve inox à température maîtrisée. La bonne maturité de nos meilleures parcelles permet une maîtrise de l'extraction par remontages et pigeages légers, lors d'une cuvaison longue. Entonnage avant fermentation malolactique et élevage sous bois pendant 16 mois en barrique bourguignonne. Filtration légère et mise en bouteilles en été 2019.

Notes de Dégustation

D'un rouge cardinal intense, ce vin d'une grande finesse travaillé dans le plus profond respect de la matière exhale des arômes de fruits rouges compotés et d'épices. Sa bouche aux tanins soyeux allie puissance et élégance. L'équilibre complété par la longue finale est soutenu par des notes boisées et chocolatées. Ce vin de garde se mariera parfaitement avec vos viandes braisées ou autres gibiers en sauce. Nous conseillons de le déguster carafé à 18°C.

Accords mets et vins

Ce vin accompagnera un gigot d'agneau, une daube de sanglier, une belle pièce de bœuf ou encore une poêlée de cèpes.

Médailles

94 pts Jeb Dunnuck (Juillet 2020)

